Taste Store
ul. Dygata 3 lok. U1, 01-748 Warszawa
+48 668 668 500, 22 254 11 11

Schab do pieczenia

Cena: 42,90 zł

Opis produktu

Mięso wieprzowe, które od nas kupujecie pochodzi wyłącznie z polskich hodowli. Nasz rzeźnik selekcjonuje elementy pod względem jakości i przydatności kulinarnej.

NASZ PRZEPIS NA SCHAB PIECZONY

Na 1 kilogram świeżego schabu przygotuj:

- 1 łyżeczkę majeranku
- 1 łyżeczkę ziół prowansalskich
- 2 kulki jałowca
- 1 liść laurowy
- ½ łyżeczki pieprzu
- ½ łyżeczki tymianku
- ½ łyżeczki rozmarynu
- 1 ząbek czosnku
- ¼ szklanki jasnego octu winnego
- 4 łyżki oleju
- ok. 1 łyżeczkę soli

Większe przyprawy utłucz w moździerzu, połącz z posiekanym czosnkiem, octem i olejem. Powstałą marynatą dokładnie natrzyj mięso i wmasuj ją w całą powierzchnię schabu. Włóż do lodówki na 24 godziny, aby mięso w pełni przeszło aromatami.
Po dobie wyjmij schab z lodówki, obsmaż go ze wszystkich stron na mocno rozgrzanej patelni, a następnie piecz około 1 godziny w temperaturze 180°C.
Po wyjęciu z pieca odstaw mięso na 30 minut, by soki się ustabilizowały - dzięki temu pieczeń będzie miękka i soczysta. Krój i podawaj na ciepło i na zimno. Smacznego!